



MITTAGESSEN

Freitag 14. Juni 2024

Luleå / Schweden

VORSPEISEN

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Gorgonzola und Serrano-Schinken überbackener Pfirsich

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Dorsch im Kräutersud
mit Wurzelgemüse mit Schmorkartoffeln

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Brokkoli, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

Gemischtes Eis mit Fruchtsalat

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asiatischer Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Brokkoli, Reis

Gebackener Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Gebackener Emmentaler
warmer Radicchio-Orangensalat, Johannisbeersauce

Gemischtes Eis mit Fruchtsalat

WEINEMPFEHLUNG

Schloss Volratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland

0,25l € 6,50

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50